

План-конспект уроку з предмета «Технологія приготування їжі»

НА ТЕМУ: «Механічна кулінарна обробка домашньої птиці»

Мета:

• Освітня

- ознайомити учнів з переліком і послідовністю операцій механічної кулінарної обробки м'яса птиці;
- сприяти засвоєнню знань про основні призначення оброблення та обвалювання, отриманні частин м'яса птиці різних за своїм кулінарним призначенням.

• Розвиваюча

- Розвивати вміння застосовувати знання теорії на практиці, вміння порівнювати, робити висновки, проводити аналіз.
- Розвивати самостійність, спостережливість.

• Виховна

- Прищеплювати почуття особистої відповідальності і свідомого ставлення до вивченого матеріалу;
- Прищеплювати інтерес до спеціальності «кухар».

Плановані результати

Знати: послідовність операцій оброблення м'яса птиці.

Комплексно-методичне забезпечення:

- На столах учнів: робочі зошити, підручники
- Збірники рецептур

Методи навчання

- Словесні, наочні

Міжпредметні зв'язки:

- Фізіологія харчування, основи товарознавства харчових продуктів.

Форма уроку: урок бесіда з елементами лекції

Хід заняття

1. Організаційна частина

Привітання учнів.

Перевірка учнів за журналом

2. Перевірка домашнього завдання

- На які частини ділять баранячу тушу?
- Як виконують оброблення передньої частини?
- Як визначається місце розрізу задньої частини?
- Назвіть кулінарне використання частин м'яса.

3. Повідомлення теми і цілей уроку

Хід уроку:

Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація

До сільськогосподарської птиці належать кури, гуси, качки, індики.

М'ясо птиці поживне і легко засвоюється (на 93 %). Жир птиці плавиться при низькій температурі (23-39 °C). При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак. В м'ясі птиці багато екстрактивних речовин, тому бульйони, особливо з курей, ароматні, викликають посилене виділення травних соків, а це сприяє кращому засвоєнню їжі.

М'ясо птиці класифікують за видом, віком, способом обробки, термічним станом, вгодованістю, якістю обробки.

За видом м'ясо птиці поділяють на куряче, качаче, гусяче, індиче.

За віком птицю поділяють на молоду і дорослу.

За способом обробки тушки птиці бувають напівпотрошені; потрошені

За термічним станом тушки птиці бувають остиглі, охолоджені і заморожені.

За вгодованістю і якістю обробки тушки птиці поділяють на I і II категорії.

Кулінарне використання сільськогосподарської птиці залежить від виду, віку і вгодованості. З м'яса молодих курей і курчат готують смажені і відварні другі страви. З м'яса старих курей і півнів — січені вироби і тушковані страви; з гусей і качок — смажені тушковані страви. Міцні й ароматні бульйони виходять з м'яса дорослих, вгодованих курей та індиків. Бульйони з м'яса гусей і качок мають специфічний запах, тому їх використовують тільки для приготування розсольників, капустаків.

Обробка сільськогосподарської птиці та дичини

Птицю і дичину обробляють у цеху для обробки птиці і субпродуктів або на дільниці обробки птиці в м'ясо-рибному цеху.

Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування; обсмалювання; відрубання голови, шийки, ніжок, крилець; потрошіння, промивання і заправлення або приготування напівфабрикатів.

Розморожування. Птицю розморожують на повітрі при температурі 16-18 °С. Тушки викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися між собою. Розморожують гусей та індиків 8 год, курей і качок — 5-6 год.

Обсмалювання. Волосинки, залишки пір'я і пух на поверхні тушки обсмалюють.

Перед обсмалюванням тушки обсушують, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення і легше було їх обсмалювати.

Відрубубання голови, шийки, ніжок, крилець. У напівпотрошеної птиці відрубують (відпилюють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї збоку спинки роблять поздовжній розріз, знімають шкіру з шиї і відрубують (відпилюють) шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою.

Потрошіння. Ножом роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки, а через горловий отвір — воло і стравохід. Потім вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилася жовч.

Промивання. Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища 15 °C). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

Способи заправлення птиці та дичини

Перед заправленням птицю і дичину сортують: тушки з пошкодженими шкірою і філе не заправляють, а використовують для приготування напівфабрикатів.

Тушки сільськогосподарської птиці формують "у кишеньку", "в одну нитку", "у дві нитки" або без проколювання.

Заправляння "в кишеньку".

I спосіб. Шкіру з шиї загортають на спинку, закриваючи шийний отвір, крильця підгортають до спинки так, щоб вони підтримували шкіру шиї.

Тушку птиці кладуть спинкою донизу, на черевці роблять надрізи і заправляють у них ніжки.

II спосіб. Шкіру шиї і крильця заправляють так само, як і при першому способі. Ніжки відрубують на 1-1,5 см нижче п'яткового суглоба під кутом 30°, щоб кінці були загострені. Ніжки кладуть одна на одну (навхрест) і просовують усередину розрізу черевця до хвостового жировика. Цей спосіб заправляння використовують для гусей і качок, призначених для смаження, а також курей, курчат та індиків для варіння.

Заправляння "в одну нитку". Шкіру з шиї загортають на спинку, крильця підгортають до спинки. Тушку кладуть на спинку і проколюють голкою з ниткою в центрі окісточків, пропускаючи голку з ниткою під філейною частиною. Кінець нитки залишають біля першого проколу. Тушку повертають на бік, проколюють одне крило, прикріплюють ниткою шкіру шиї до м'язів спини, а потім — друге крило, кінці ниток зав'язують. В одну нитку заправляють птицю для смаження.

Заправляння "в дві нитки". Шкіру з шиї загортають на спинку, крильця підгортають до спинки. Тушку кладуть на дошку спинкою донизу. Голкою з ниткою проколюють ніжку в тому місці, де вона згинається, пропускають її під філейною частиною і проколюють другий окісточок, протягують голку з ниткою, залишаючи кінець біля першого проколу. Потім тушку повертають на бік. Спершу проколюють одне крило, прикріплюють ниткою шкіру шиї до м'язів спини, потім проколюють друге крило, кінці ниток стягують і зав'язують.

Другою ниткою прикріплюють ніжки до тушки. Для цього тушку кладуть на спинку, проколюють голкою з ниткою під ніжками, накидають нитку на ніжку і проколюють над ніжками у зворотньому напрямі, кінці ниток стягують і зав'язують. Таким способом заправляють курей, курчат, індиків для смаження.

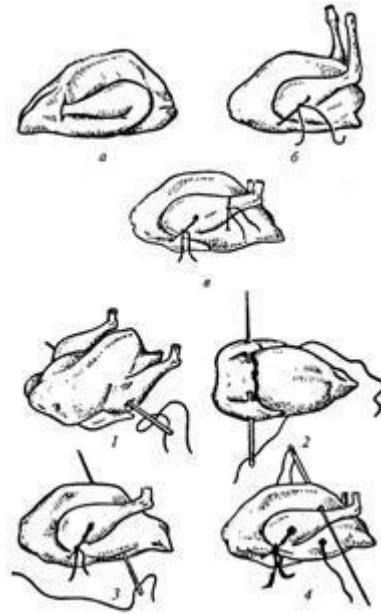


Рис. Заправляння птиці:

А —“в кишеньку”; б — в одну нитку; в— у дві нитки; 1 — проколювання голкою з ниткою окорочків; 2— закріплення крилець і шкіри шиї до м'язів спинки; 3 — проколювання через кістки таза;

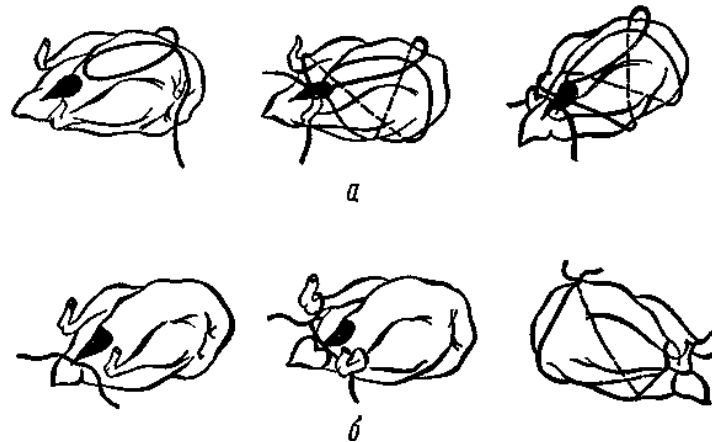
4 — пропускання голки з ниткою через філейну частину

Заправляння ниткою без проколювання.

І спосіб. Шкіру шиї і крильця заправляють так само, як і при заправлянні "в кишеньку". Тушку птиці кладуть спинкою донизу. Нитку 0,5-0,6 м завдовжки складають удвоє, роблять петлю, накидають її на кінець кілевої кістки і затягують. Кінці ниток виводять на середину крилець, переводять їх на спинку,

притискуючи ними ніжки до тушки, і зав'язують. Цей спосіб використовують для заправлення курей, курчат.

II спосіб. Підготовлену тушку так само, як для першого способу, кладуть спинкою донизу. Беруть нитку 0,7-0,8 м завдовжки, зав'язують петлю на хвостовому жировику, потім накидають петлі на кінці ніжок, кінці ниток переводять на спинку і обв'язують тушку хрест-навхрест. Кінці ниток виводять на середину крилець, нитки стягують і зав'язують на філейній частині грудки. Цим способом краще заправляти тушки великої птиці.



**Рис. . Заправлення птиці без проколювання.
А – перший спосіб; Б – другий спосіб**

Заправлення "в одну нитку" (хрестом). Ніжки притискують до тушки, проколюють центр окісточків під філейною частиною, протягують голку з ниткою на другий бік, залишаючи кінці нитки біля проколу. Потім голку з ниткою переносять під тушкою, накидають на ніжку, проколюють під виступом філейної частини, накидають на другу ніжку. Кінці ниток стягують і зав'язують. Таким способом заправляють рябчиків, куріпок, тетеруків, фазанів.

Механічна кулінарна обробка птиці.

- а) відтавання
- б) обпалення
- в) видалення голови, ший і ніжок
- г) патрання і промивання тушок птиці
- д) заправка птиці

5.Закреплення вивченого матеріалу

Повторення загальних положень теми.

Робота з конспектом.

Розбір питань, що виникли в учнів за новою темою.

Взаємоперевірка.

Домашнє завдання.

Прочитати і закріпити вивчений матеріал стр. _____